Amtsblatt der Europäischen Union

C 182

Ausgabe in deutscher Sprache

Mitteilungen und Bekanntmachungen

66. Jahrgang

24. Mai 2023

Inhalt

II *Mitteilungen*

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 182/01 Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss (Sache M.11070 — CHEMOURS / BWT FUMATECH MOBILITY / JV) [1] 1

IV *Informationen*

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

Europäische Kommission

2023/C 182/02 Euro-Wechselkurs — 23. Mai 2023 2

V *Bekanntmachungen*

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

Europäische Kommission

2023/C 182/03 Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses (Sache M.11127 – TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE) — Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall [1] 3

DE

[1] Text von Bedeutung für den EWR.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

Europäische Kommission

2023/C 182/04 Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission 5

2023/C 182/05 Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel 12

2023/C 182/06 Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89 20

II

(Mitteilungen)

MITTEILUNGEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Keine Einwände gegen einen angemeldeten Zusammenschluss

(Sache M.11070 — CHEMOURS / BWT FUMATECH MOBILITY / JV)

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 182/01)

Am 8. Mai 2023 hat die Kommission nach Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates ([1]) entschieden, keine Einwände gegen den oben genannten angemeldeten Zusammenschluss zu erheben und ihn für mit dem Binnenmarkt vereinbar zu erklären. Der vollständige Wortlaut der Entscheidung ist nur auf Englisch verfügbar und wird in einer um etwaige Geschäftsgeheimnisse bereinigten Fassung auf den folgenden EU-Websites veröffentlicht:

— der Website der GD Wettbewerb zur Fusionskontrolle (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Auf dieser Website können Fusionsentscheidungen anhand verschiedener Angaben wie Unternehmensname, Nummer der Sache, Datum der Entscheidung oder Wirtschaftszweig abgerufen werden,

— der Website EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=de). Hier kann diese Entscheidung anhand der Celex-Nummer 32023M11070 abgerufen werden. EUR-Lex ist das Internetportal zum Gemeinschaftsrecht.

([1]) ABl. L 24 vom 29.1.2004, S. 1.

IV

(Informationen)

INFORMATIONEN DER ORGANE, EINRICHTUNGEN UND SONSTIGEN STELLEN DER EUROPÄISCHEN UNION

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Euro-Wechselkurs [1]

23. Mai 2023

(2023/C 182/02)

1 Euro =

	Währung	Kurs		Währung	Kurs
USD	US-Dollar	1,0779	CAD	Kanadischer Dollar	1,4571
JPY	Japanischer Yen	149,20	HKD	Hongkong-Dollar	8,4480
DKK	Dänische Krone	7,4475	NZD	Neuseeländischer Dollar	1,7246
GBP	Pfund Sterling	0,86993	SGD	Singapur-Dollar	1,4527
SEK	Schwedische Krone	11,4494	KRW	Südkoreanischer Won	1 422,75
CHF	Schweizer Franken	0,9718	ZAR	Südafrikanischer Rand	20,7920
ISK	Isländische Krone	151,30	CNY	Chinesischer Renminbi Yuan	7,6039
NOK	Norwegische Krone	11,7920	IDR	Indonesische Rupiah	16 043,23
BGN	Bulgarischer Lew	1,9558	MYR	Malaysischer Ringgit	4,9260
CZK	Tschechische Krone	23,681	PHP	Philippinischer Peso	60,052
HUF	Ungarischer Forint	376,45	RUB	Russischer Rubel	
PLN	Polnischer Zloty	4,5018	THB	Thailändischer Baht	37,435
RON	Rumänischer Leu	4,9720	BRL	Brasilianischer Real	5,3649
TRY	Türkische Lira	21,3993	MXN	Mexikanischer Peso	19,3225
AUD	Australischer Dollar	1,6282	INR	Indische Rupie	89,2675

[1] *Quelle*: Von der Europäischen Zentralbank veröffentlichter Referenz-Wechselkurs.

V

(Bekanntmachungen)

VERFAHREN BEZÜGLICH DER DURCHFÜHRUNG DER WETTBEWERBSPOLITIK

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Vorherige Anmeldung eines Zusammenschlusses

(Sache M.11127 – TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE)

Für das vereinfachte Verfahren infrage kommender Fall

(Text von Bedeutung für den EWR)

(2023/C 182/03)

1. Am 15. Mai 2023 ist die Anmeldung eines Zusammenschlusses nach Artikel 4 der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates bei der Kommission eingegangen.

Diese Anmeldung betrifft folgende Unternehmen:

— TA Associates Management LP („TA“, USA),

— AnaCap Financial Partners Limited („AnaCap“, Vereinigtes Königreich),

— die Finanzholdinggesellschaften von Lars Mesterheide, Michael Hirz, Ralph Rockel und Maximilian Claus Trowe und von Matthias Edelmann, dem Gründer eines kürzlich durch die MRH Trowe Germany GmbH übernommenen Unternehmens („Managers 2“, Deutschland),

— MRH Trowe Germany GmbH („MRH Trowe“, Deutschland).

TA, AnaCap und Managers 2 werden im Sinne des Artikels 3 Absatz 1 Buchstabe b und Absatz 4 der Fusionskontrollverordnung die gemeinsame Kontrolle über MRH Trowe übernehmen.

Der Zusammenschluss erfolgt durch Erwerb von Anteilen.

2. Die beteiligten Unternehmen sind in folgenden Geschäftsbereichen tätig:

— TA ist eine Private-Equity-Gesellschaft, die sich auf Investitionen in bestimmten Sektoren der Branchen Technologie, Gesundheitswesen, Finanzdienstleistungen, Konsumgüter und Unternehmensdienstleistungen in Nordamerika, Europa und Asien konzentriert.

— AnaCap ist ein im mittleren Marktsegment tätiger Private-Equity-Investor, der sich auf Investitionen in Software, Technologie und Dienstleistungen im europäischen Finanzökosystem konzentriert.

— Managers 2 üben außer dem Halten von Anteilen für Finanzinvestitionen keine weitere wirtschaftliche Tätigkeit aus und kontrollieren keine anderen Unternehmen.

— Die Tätigkeiten von MRH Trowe sind überwiegend mit Versicherungsvermittlung, Risikoberatung und Risikobewertung für Privat- und Geschäftskunden verbunden. In geringem Umfang ist das Unternehmen auch in den Bereichen Altersversorgungsleistungen und Leistungen an Arbeitnehmer tätig, einschließlich Vermittlungs- und Beratungsdiensten sowie Verwaltung von Altersversorgungssystemen.

3. Die Kommission hat nach vorläufiger Prüfung festgestellt, dass das angemeldete Rechtsgeschäft unter die Fusionskontrollverordnung fallen könnte. Die endgültige Entscheidung zu diesem Punkt behält sie sich vor.

Dieser Fall kommt für das vereinfachte Verfahren im Sinne der Bekanntmachung der Kommission über ein vereinfachtes Verfahren für bestimmte Zusammenschlüsse gemäß der Verordnung (EG) Nr. 139/2004 des Rates [1] infrage.

4. Alle betroffenen Dritten können bei der Kommission zu diesem Vorhaben Stellung nehmen.

Die Stellungnahmen müssen bei der Kommission spätestens 10 Tage nach dieser Veröffentlichung eingehen. Dabei ist stets folgendes Aktenzeichen anzugeben:

M.11127 – TA / ANACAP / MANAGERS 2 / MRH TROWE

Die Stellungnahmen können der Kommission per E-Mail oder Post übermittelt werden, wobei folgende Kontaktangaben zu verwenden sind:

E-Mail: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Postanschrift:

Europäische Kommission
Generaldirektion Wettbewerb
Registratur Fusionskontrolle
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

[1] ABl. C 366 vom 14.12.2013, S. 5.

SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2023/C 182/04)

Die Veröffentlichung der vorliegenden Mitteilung erfolgt gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ([1]).

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Coteaux de Narbonne“

PGI-FR-A1202-AM01

Datum der Mitteilung: 24.2.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. **Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft**

In Kapitel I der Produktspezifikation des Erzeugnisses mit der geschützten geografischen Angabe „Coteaux de Narbonne“ wird die Nummer 4.2 „Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft“ korrigiert. Die Gemeinde Cuxac d'Aude wird aus der Liste gestrichen, da sie Teil des geografischen Gebiets ist.

Diese formale Korrektur wird unter dem Punkt „Weitere Bedingungen – Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

2. **Rebsortenbestand**

In Kapitel I der Produktspezifikation des Erzeugnisses mit der geschützten geografischen Angabe „Coteaux de Narbonne“ wird die Nummer 5 „Rebsortenbestand“ korrigiert.

Die Liste der Rebsorten, die für die Erzeugung von Weinen mit der geschützten geografischen Angabe „Coteaux de Narbonne“ in Betracht kommen, wird um die folgenden Sorten ergänzt:

— Hinzufügung von 13 Sorten, die als resistent gegenüber Rebkrankheiten gelten:

Artaban N, Cabernet blanc B, Cabernet cortis N, Floreal B, Monarch N, Muscaris B, Prior N, Saphira B, Soreli B, Souvignier gris Rs, Sauvignac B, Vidoc N, Voltis B.

— Hinzufügung von zwölf Sorten, die an Veränderungen durch den Klimawandel angepasst sind:

Agiorgitiko N, Assyrtiko B, Calabrese N, Carricante B, Fiano B, Montepulciano N, Moschofilero Rs, Primitivo N, Roditis Rs, Touriga nacional N, Verdejo B, Xinomavro N.

([1]) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Es handelt sich dabei um dürretolerante und gegenüber Pilzkrankheiten resistente Sorten. Durch sie müssen weniger Pflanzenschutzmittel eingesetzt werden. Gleichzeitig entsprechen sie in ihren physiologischen und önologischen Eigenschaften den Sorten, die für die Erzeugung von Weinen mit der g. g. A. verwendet werden. Der Einsatz dieser Sorten hat keine Auswirkungen auf die Merkmale der Weine mit der g. g. A.

— Streichung von acht Sorten, die bei der Erzeugung von Weinen mit der g. g. A. nicht zum Einsatz kommen:

Altesse B, Chasselas B, Chasselas Rs, Danlas B, Gamay de Chaudenay N, Ganson N, Mondeuse N, Ribol N.

Diese Änderungen werden unter dem Punkt „Keltertraubensorte(n)“ in das Einzige Dokument aufgenommen.

3. **Zuständige Kontrollbehörde**

Kapitel III der Produktspezifikation des Erzeugnisses mit der geschützten geografischen Angabe „Coteaux de Narbonne“ wird geändert, um den Abschnitt „Zuständige Kontrollbehörde“ zu vereinfachen und um zu präzisieren, dass die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation auf der Grundlage eines genehmigten Kontrollplans von einer externen Stelle durchgeführt wird, die im Auftrag des Institut national de l'origine et de la qualité (Nationales Institut für Ursprung und Qualität, INAO) Garantien für Kompetenz, Unparteilichkeit und Unabhängigkeit bietet.

Das Einzige Dokument bleibt von dieser Änderung unberührt.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Coteaux de Narbonne

2. **Art der geografischen Angabe**

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

KURZBESCHREIBUNG

Die geschützte geografische Angabe „Coteaux de Narbonne“ ist stillen Rot-, Rosé- und Weißweinen vorbehalten.

Der (minimale bzw. maximale) Gesamtalkoholgehalt in % vol, der Gesamtsäuregehalt, der Gehalt an flüchtiger Säure und der Gesamtschwefeldioxidgehalt entsprechen den in den EU-Rechtsvorschriften vorgesehenen Werten.

Die besonders guten Reifungsbedingungen und die Anpassung der Rebsorten ermöglichen die Erzeugung von Weinen mit ausgeprägtem mediterranem Charakter.

Die Rotweine weisen in der Regel eine recht satte Farbe auf, sind kraftvoll und herzhaft, mit fruchtigen Aromen und Tanninstrukturen, die je nach eingesetzter Weinbereitungstechnologie variieren.

Die Rosé- und Weißweine sind fein und elegant, vollmundig und fruchtig. Die Bereitung der Weine erfolgt in der Regel so, dass sie jung genossen werden können.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in mäq/l)	
Maximaler Gesamtgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

Die Weine müssen hinsichtlich der önologischen Verfahren sämtliche auf Unionsebene geltenden und sich aus dem Code rural et de la pêche maritime (französisches Gesetzbuch für Landwirtschaft und Seefischerei) ergebenden Verpflichtungen erfüllen.

5.2. *Höchsterträge*

100 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Traubenlese, Weinbereitung und Ausbau der Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Coteaux de Narbonne“ erfolgen auf dem Gebiet der folgenden Gemeinden im Departement Aude:

Armissan, Coursan, Cuxac-d'Aude, Fleury-d'Aude, Narbonne (mit Ausnahme der Katasterabschnitte KW, KX, KY, KZ, LM, LN, G 6 und G 7), Marcorignan, Moussan, Ouveillan, Salles-d'Aude, Sallèles-d'Aude, Vinassan.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Agiorgitiko N

Alicante Henri Bouschet N

Alphonse Lavallée N

Alvarinho – Albariño

Aramon N

Aranel B

Arinarnoa N

Arriloba B

Artaban N

Assyrtiko B

Aubun N – Murescola

Bourboulenc B – Doucillon blanc

Cabernet blanc B

Cabernet cortis N

Cabernet franc N

Cabernet-Sauvignon N

Calabrese N

Caladoc N

Cardinal Rg

Carignan N

Carignan blanc B

Carmenère N

Carricante

Chardonnay B

Chasan B

Chenanson N

Chenin B

Cinsaut N – Cinsault

Clairette B

Clairette rose Rs

Colombard B

Cot N – Malbec

Egiodola N

Fer N – Fer Servadou, Braucol, Mansois, Pinenc

Fiano

Floreal B

Gamay N

Gewurztraminer Rs

Gramon N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Gros Manseng B

Jurançon noir N – Dame noire

Listan B – Palomino

Lledoner pelut N

Macabeu B – Macabeo

Marsanne B

Marselan N

Mauzac B

Mauzac rose Rs

Merlot N

Monarch N

Monerac N

Montepulciano

Morrastel N – Minustellu, Graciano

Moschofilero Rs

Mourvèdre N – Monastrell

Muscaris B

Muscat d'Alexandrie B – Muscat, Moscato

Muscat de Hambourg N – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains rouges Rg – Muscat, Moscato

Nielluccio N – Nielluciu

Négrette N

Parrellada B

Petit Manseng B

Petit Verdot N

Pinot blanc B

Pinot gris G

Pinot noir N

Piquepoul blanc B

Piquepoul noir N

Portan N

Primitivo N – Zinfandel

Pior N

Ribol N

Riesling B

Roditis Rs

Roussanne B

Saphira B

Sauvignac

Sauvignon B – Sauvignon blanc

Sauvignon gris G – Fié gris

Semillon B

Soreli B

Souvignier gris Rs

Sylvaner B

Syrah N – Shiraz

Tannat N

Tempranillo N

Terret blanc B

Terret gris G

Terret noir N

Tourbat B

Touriga nacional N

Ugni blanc B

Verdejo B

Verdelho B

Vermentino B – Rolle

Vidoc N

Villard blanc B

Viognier B

Voltis B

Xinomavro N

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Besonderheit des geografischen Gebiets und des Erzeugnisses*

Das Erzeugungsgebiet der g. g. A. „Coteaux de Narbonne“ liegt im Umkreis der Stadt Narbonne im Departement Aude in Südfrankreich, im Languedoc-Roussillon.

Das Weinbaugebiet erstreckt sich über eine sanfte Hügellandschaft im Gebiet um Narbonne. Nur selten mehr als 100 m hoch, ist das Gebiet auf meist aus Kalkstein bestehenden Hangböden sowie auf tieferen und einen vielfältigeren Rebsortenbestand begünstigenden Böden im ehemaligen Flussdelta der Aude angelegt.

Im Weinbaugebiet herrscht ein streng mediterranes Klima, das für den Weinbau besonders gut geeignet ist. Typisch sind heiße, trockene Sommer, milde Winter und zwei Regenperioden im Herbst und Frühjahr. Die jährliche Niederschlagsmenge liegt im Durchschnitt bei unter 500 mm.

Das Gebiet ist extrem windig, wobei sich ein oft heftiger Westwind, der für die Gesunderhaltung der Trauben besonders günstig ist, mit häufigen maritimen Einflüssen abwechselt, die in den Sommernächten Feuchte und Kühle bringen, welche die ordnungsgemäße Reifung der Trauben fördern.

Erstes Wachstum erlebte die Stadt Narbonne vor 2 000 Jahren, als sie Hauptstadt des römisch besetzten Galliens, Verkehrsknotenpunkt zwischen der Via Domitia und der Via Aquitania sowie Umschlagplatz für den Seeverkehr wurde. Letzteres war einem bedeutenden Hafen geschuldet, der die Entwicklung eines Weinbaugebiets ermöglichte, dessen Weine nach ganz Europa exportiert wurden.

Trotz diverser Wechselfälle wurden die Weinberge immer wieder neu aufgebaut. Im 19. und 20. Jahrhundert entwickelten sie sich dann zu einer Monokultur, die zum Garanten für das Wirtschaftswachstum des Gebiets wurde. Bei Ausbruch der Reblausplage waren es die Talebenen im Gebiet um Narbonne, in denen die ersten Weinberge im Weinbaugebiet von Languedoc wiederaufgebaut werden konnten.

Dank der Anerkennung als „Vin de Pays“ (Landwein) mit dem Dekret vom 25. Januar 1982 und einer strikteren Produktspezifikation konnten die Winzer Weine erzeugen, die der Verbrauchernachfrage gerecht wurden. In jüngerer Zeit wurde die g. g. A. „Coteaux de Narbonne“ auf sechs zwischen Narbonne und dem Mittelmeer liegende Gemeinden ausgeweitet. Damit wird ein zusammenhängendes Anbaugebiet geschaffen und die wirtschaftliche Dynamik gefördert.

Seitdem liegt die in neun Gemeinden erzeugte Menge bei ca. 10 000 hl. Dabei handelt es sich vorrangig um Rotwein-Cuvées, aber auch um Rosé- und Weißweine, bei denen die Nachfrage stetig zunimmt.

Der Rebsortenbestand umfasst vor allem mediterrane Sorten, die schon seit langer Zeit für die g. g. A. angebaut werden. Ergänzt wurde er jedoch durch nicht heimische Sorten mit kürzerem Anbauzyklus wie Cabernet-Sauvignon und Merlot für Rotweine oder Chardonnay und Sauvignon für Weißweine.

Die önologischen Verfahren wurden optimiert. In dieser Hinsicht erwies sich der Standort des Forschungszentrums des Institut National de la Recherche Agronomique (Nationales Institut für Agronomieforschung) in Pech Rouge als äußerst vorteilhaft.

8.2. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen der Besonderheit des geografischen Gebiets und der Besonderheit des Erzeugnisses*

Sowohl durch die für den Weinbau günstigen bodenklimatischen Verhältnisse als auch aufgrund der geografischen Lage als Verkehrsknotenpunkt zwischen Mittelmeer und Atlantik war Narbonne schon immer eine Wein- und Weinhandelsstadt.

Den Winzern der Coteaux-de-Narbonne-Weine gelang es, die Weinbauidentität und -tradition dieses kleinen Gebiets zu wahren, dessen Klima sich besonders gut für den Weinbau eignet.

Wie alt dieses Weinbaugebiet ist, zeigt sich in den althergebrachten Weinbautraditionen, die von einer Winzergeneration an die nächste weitergeben werden, was deutlich macht, wie stark sich die Winzer ihren Erzeugnissen verbunden fühlen.

Die auf eine lange Geschichte zurückblickenden Coteaux-de-Narbonne-Weine erlangten durch den Mittelmeer-Atlantik-Handel Bekanntheit.

Die g. g. A. „Coteaux de Narbonne“ weiß sich mit all ihren Vorzügen zu profilieren, vergisst dabei jedoch nicht ihre historischen Wurzeln. Die Weine haben von neuen Rebsorten und von technologischen Entwicklungen profitiert, die von den Winzern in die Praxis umgesetzt wurden.

So gelang es den Winzern, den Rebsortenbestand anzupassen. Dementsprechend finden sich in den Hanglagen vorwiegend mediterrane Sorten und auf den Weinbergen in den Talebenen atlantische sowie für nördliche Lagen geeignete Sorten.

Dank der dynamischen Entwicklung des Tourismus kann der Bekanntheitsgrad der Weinbauerzeugnisse des Gebiets insgesamt, und damit auch der Weine mit der g. g. A. „Coteaux de Narbonne“, gesteigert werden. Dazu tragen insbesondere ein dichtes Netz von Verkostungskellereien und zahlreiche Weinveranstaltungen bei.

Auch heute noch stehen Weinbau und Wein im Mittelpunkt der wirtschaftlichen Aktivitäten. Sie leisten einen bedeutenden Beitrag zur räumlichen Entwicklung dieses sensiblen Gebiets, insbesondere durch die Brandschutzfunktion der Weinberge im Sommer.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Zusätzliche Bestimmungen für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung

Die geschützte geografische Angabe „Coteaux de Narbonne“ kann durch folgende Angaben ergänzt werden:

den Namen einer oder mehrerer Rebsorten,

die Angabe „Primeur“ oder „Nouveau“.

Das Etikett trägt das EU-Zeichen für die g. g. A., wenn die Angabe „Indication géographique protégée“ (geschützte geografische Angabe) durch die traditionelle Angabe „Vin de Pays“ (Landwein) ersetzt wird.

Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft

Rechtsrahmen

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung

Das Gebiet in unmittelbarer Nachbarschaft, für das in Bezug auf die Bereitung und den Ausbau der Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Coteaux de Narbonne“ eine Ausnahmeregelung gilt, umfasst die folgenden an das geografische Gebiet angrenzenden Gemeinden:

— Departement Aude: Argeliers, Bages, Bizanet, Gruissan, Mirepeisset, Montredon-des-Corbières, Névian, Peyriac-de-Mer, Port-La Nouvelle, Raissac-d'Aude, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Marcel-d'Aude, Saint-Nazaire-d'Aude, Sigean.

— Departement Hérault: Capestang, Cruzy, Lespignan, Montels, Nissan-Lez-Ensérune, Quarante, Vendres.

Link zur Produktspezifikation

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-3f08707f-bc60-4bab-b4f4-759e5ed9b81b

Veröffentlichung eines Antrags auf Genehmigung einer nicht geringfügigen Änderung der Produktspezifikation gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2023/C 182/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dem Datum dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Änderungsantrag zu erheben.

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel“

EU-Nr.: PGI-IT-0207-AM01-23.6.2021

g. U. ( ) g. g. A. (X)

1. **Antragstellende Vereinigung und berechtigtes Interesse**

Consorzio Mela Alto Adige

Anschrift: Via Jakobi 1a, 39018 Terlano, Italien

E-Mail: info@suedtirolerapfel.com

Zertifizierte E-Mail-Adresse: sak@pec.rolmail.net

Das „Consorzio Mela Alto Adige“ [Schutzverband] ist berechtigt, einen Änderungsantrag gemäß Artikel 13 Absatz 1 der Verordnung des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten Nr. 12511 vom 14. Oktober 2013 zu stellen.

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

☐ Name des Erzeugnisses

☒ Beschreibung des Erzeugnisses

☐ Geografisches Gebiet

☐ Ursprungsnachweis

([1]) ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

☐ Erzeugungsverfahren

☒ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

☐ Kennzeichnung

☒ Vermarktung

4. **Art der Änderung(en)**

☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde

5. **Änderung(en)**

A) *Spezifikation: „Artikel 2.2 – Merkmale des Erzeugnisses*

Der derzeitige Absatz:

‚(...) Der Begriff ‚Mela Alto Adige' bzw. ‚Südtiroler Apfel' darf nur für Äpfel verwendet werden, die die innerlichen und äußerlichen Qualitätsmerkmale der einzelnen Sorten aufweisen, wie sie sich in den folgenden Parametern äußern: Aussehen, Handelsklasse und Größe, chemische Eigenschaften, physikalische Eigenschaften.

Die sonstigen Mindestqualitätsanforderungen an die verschiedenen Sorten und Klassen sind in den einschlägigen gemeinschaftsrechtlichen Vorschriften festgelegt. Die innerhalb von zwei Monaten nach der Ernte ermittelten Werte für den Zuckergehalt und die Festigkeit (in kg/cm^2) der Früchte müssen mindestens den unten für die entsprechenden Sorten angegebenen Minimalanforderungen genügen.' (…)

Vorgeschlagene Änderung des Absatzes:

‚(...) Die Bezeichnung ‚Mela Alto Adige'/‚Südtiroler Apfel' darf nur für Äpfel verwendet werden, die die innerlichen und äußerlichen Qualitätsmerkmale der einzelnen Sorten aufweisen, wie sie sich in den folgenden Parametern äußern: Aussehen, Handelsklasse und Größe, chemische Eigenschaften, physikalische Eigenschaften.

Die sonstigen Mindestqualitätsanforderungen an die verschiedenen Sorten und Klassen sind in den einschlägigen EU-Vorschriften festgelegt. Die innerhalb von zwei Monaten nach der Ernte ermittelten Werte für den Zuckergehalt und die Festigkeit (in kg/cm^2) der Früchte müssen mindestens den unten für die entsprechenden Sorten angegebenen Minimalanforderungen genügen.

Äpfel, die ausschließlich zur Verarbeitung bestimmt sind, unterliegen allen in der Produktspezifikation festgelegten Anforderungen mit Ausnahme der Handelsklasse, der Grundfarbe des Epikarps, der Deckfarbe des Epikarps und der Größe. Diese Früchte dürfen die g. g. A. ‚Mela Alto Adige'/‚Südtiroler Apfel' tragen, aber nicht als solche an den Endverbraucher vermarktet werden.'

(…)

Einziges Dokument: Punkt 3.2. Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt

Der derzeitige Absatz:

‚(...) Die geschützte geografische Angabe ‚Mela Alto Adige' oder ‚Südtiroler Apfel' ist Äpfeln vorbehalten, die aus Apfelplantagen in dem in Artikel 3 der Produktspezifikation spezifizierten Gebiet stammen und aus folgenden Sorten und ihren Klonen bestehen: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova und Topaz.'

(…)

Vorgeschlagene Änderung des Absatzes (zusätzlich zur Änderung in Buchstabe A):

‚(...) Die geschützte geografische Angabe ‚Mela Alto Adige' oder ‚Südtiroler Apfel' ist Äpfeln vorbehalten, die aus Apfelplantagen in dem in Artikel 3 der Produktspezifikation spezifizierten Gebiet stammen und aus folgenden Sorten und ihren Klonen bestehen: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova und Topaz.

(…)

Äpfel, die ausschließlich zur Verarbeitung bestimmt sind, unterliegen allen in der Produktspezifikation festgelegten Anforderungen mit Ausnahme der Handelsklasse, der Grundfarbe des Epikarps, der Deckfarbe des Epikarps und der Größe. Diese Früchte dürfen die g. g. A. ‚Mela Alto Adige'/‚Südtiroler Apfel' tragen, aber nicht als solche an den Endverbraucher vermarktet werden."

Es wird vorgeschlagen, Artikel 2 Punkt 2.2 der Produktspezifikation und den entsprechenden Punkt 3.2 des Einzigen Dokuments um einen neuen Absatz zu ergänzen, damit die g. g. A. „Mela Alto Adige"/„Südtiroler Apfel" auch für Äpfel verwendet werden kann, die zur Verarbeitung gemäß der Produktspezifikation bestimmt sind, wobei die hier vorgeschlagene Änderung bereits berücksichtigt wird. Damit die geschützte Bezeichnung für zur Verarbeitung bestimmte Äpfel wirksam verwendet werden kann, müssen für diese Kategorie bestimmte Qualitätsanforderungen ausgenommen werden, die in der Spezifikation für einzelne Sorten festgelegt sind (Handelsklasse, Grundfarbe des Epikarps, Deckfarbe des Epikarps und Größe), die hauptsächlich für Tafeläpfel von Bedeutung sind. Ohne diese Ausnahmen wäre der zusätzliche Absatz gänzlich unwirksam, da es für die Erzeuger unrentabel wäre, Äpfel der Klasse „Extra" oder „I" (oder „II" bei Erzeugnissen aus ökologischem Landbau) zur Verarbeitung zu verwenden.

B) *Spezifikation: Artikel 5 Punkt 9. Vermarktung*

Der derzeitige Absatz:

„(...) Die Vermarktung von ‚Mela Alto Adige' oder ‚Südtiroler Apfel' für die Sommersorten (Elstar und Gala) darf nur im Zeitraum von Anfang August bis Ende Juli erfolgen. Die übrigen Sorten dürfen bis Ende September des auf die Ernte folgenden Jahres vermarktet werden." (…)

Vorgeschlagene Änderung des Absatzes:

„(...) Die Vermarktung von ‚Mela Alto Adige'/‚Südtiroler Apfel' für die Sommersorten (Elstar und Gala) darf nur im Zeitraum von Anfang August bis Ende Juli erfolgen. Die übrigen Sorten dürfen innerhalb von 12 Monaten nach der Ernte vermarktet werden." (…)

Einziges Dokument: Unverändert

Es wird vorgeschlagen, den Vermarktungszeitraum für andere Sorten als Sommersorten (Elstar und Gala) angesichts der kontinuierlichen technologischen Entwicklungen im Bereich der Lebensmittellagerung neu festzulegen.

Durch die Streichung des festen Bezugszeitraums (September des auf die Ernte folgenden Jahres) kann für jedes Jahr derselbe Vermarktungszeitraum (12 Monate) garantiert werden, da die Erntezeit von Jahr zu Jahr variieren kann, was zum Teil auf den anhaltenden Klimawandel zurückzuführen ist.

C) *Spezifikation: Artikel 6 – Nachweis des Zusammenhangs mit der Umgebung*

Der derzeitige Absatz:

„(...) Die zwischen 200 und 1 000 m ü.M. gelegenen Obstgärten mit lockeren, gut durchlüfteten Böden garantieren intensives Aroma, festes Fruchtfleisch und damit beste Haltbarkeit." (…)

Vorgeschlagene Änderung des Absatzes:

„(...) Die zwischen 200 und 1 100 m ü. M. gelegenen Obstgärten mit lockeren, gut durchlüfteten Böden garantieren intensives Aroma, festes Fruchtfleisch und damit beste Haltbarkeit." (…)

Einziges Dokument: Punkt 5 – Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der derzeitige Absatz:

„(...) Die zwischen 200 und 1 000 m ü.M. gelegenen Obstgärten mit lockeren, gut durchlüfteten Böden garantieren intensives Aroma, festes Fruchtfleisch und damit beste Haltbarkeit." (…)

Vorgeschlagene Änderung des Absatzes:

„(...) Die zwischen 200 und 1 100 m ü. M. gelegenen Obstgärten mit lockeren, gut durchlüfteten Böden garantieren intensives Aroma, festes Fruchtfleisch und damit beste Haltbarkeit." (…)

In Artikel 6 der Produktspezifikation und dem entsprechenden Punkt 5 des Einzigen Dokuments wird eine Erhöhung der höchstmöglichen Lage des Erzeugungsgebiets von 1 000 auf 1 100 m ü. M. vorgeschlagen. Die Änderung trägt dem anhaltenden Klimawandel Rechnung, durch den die Lage des Erzeugungsgebiets schrittweise erhöht werden kann, ohne dass dabei die Qualität der Erzeugnisse und die Qualitätsmerkmale beeinträchtigt werden, die Erzeugnisse mit der g. g. A. „Mela Alto Adige"/„Südtiroler Apfel" von ähnlichen Erzeugnissen unterscheiden. Ziel der Änderung ist eine einheitliche und diskriminierungsfreie Behandlung der Erzeuger, deren Obstgärten sich in den am höchsten gelegenen Teilen des Erzeugungsgebiets befinden.

EINZIGES DOKUMENT

„Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel"

EU-Nr.: PGI-IT-0207-AM01-23.6.2021

g. g. A. (X) g. U. ( )

1. **Name(n) [der g. U. Oder g. G. A.]**

„Mela Alto Adige/Südtiroler Apfel"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Italien

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6 Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Die geschützte geografische Angabe „Mela Alto Adige" oder „Südtiroler Apfel" ist Äpfeln vorbehalten, die aus Apfelplantagen in dem in Artikel 3 spezifizierten Gebiet stammen und aus folgenden Sorten sowie ihren Mutanten und/oder Klonen bestehen: Braeburn, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Granny Smith, Idared, Jonagold, Morgenduft, Red Delicious, Stayman Winesap, Pinova und Topaz.

Die Bezeichnung „Mela Alto Adige"/„Südtiroler Apfel" darf nur für Äpfel verwendet werden, die die innerlichen und äußerlichen Qualitätsmerkmale der einzelnen Sorten aufweisen, wie sie sich in den folgenden Parametern äußern: Aussehen, Handelsklasse und Größe, chemische Eigenschaften, physikalische Eigenschaften. Die sonstigen Mindestqualitätsanforderungen an die verschiedenen Sorten und Klassen sind in den einschlägigen EU-Vorschriften festgelegt.

Die innerhalb von zwei Monaten nach der Ernte ermittelten Werte für den Zuckergehalt und die Festigkeit (in kg/cm^2) der Früchte müssen mindestens den unten für die entsprechenden Sorten angegebenen Minimalanforderungen genügen.

Braeburn:

— Grundfarbe des Epikarps: grün bis hellgrün

— Deckfarbe des Epikarps: auf mehr als 33 % der Oberfläche orangerot bis tiefrot gestreift

— Handelsklasse: „Extra" und „I", im ökologischen Landbau erzeugte Äpfel auch Handelsklasse II

— Größe: Mindestdurchmesser 65 mm

— Zuckergehalt: über 11 °Brix

— Festigkeit: mindestens 5,5 kg/cm^2

Elstar:

— Grundfarbe des Epikarps: gelb

— Deckfarbe des Epikarps: auf mehr als 20 % der Oberfläche leuchtend rot

— Handelsklasse: „Extra" und „I", im ökologischen Landbau erzeugte Äpfel auch Handelsklasse II

— Größe: Mindestdurchmesser 65 mm

— Zuckergehalt: über 10,5 °Brix

— Festigkeit: mindestens 5 kg/cm²

Fuji:

— Grundfarbe des Epikarps: hellgrün bis gelb

— Deckfarbe des Epikarps: auf mehr als 50 % der Oberfläche hellrot bis tiefrot, davon 30 % tiefrot

— Handelsklasse: „Extra“ und „I“, im ökologischen Landbau erzeugte Äpfel auch Handelsklasse II

— Größe: Mindestdurchmesser 65 mm

— Zuckergehalt: über 12,5 °Brix

— Festigkeit: mindestens 5 kg/cm²

Gala:

— Grundfarbe des Epikarps: gelbgrün bis goldgelb

— Deckfarbe des Epikarps: rot auf mindestens 20 % der Oberfläche (Gala Standard), auf mehr als 50 % bei den roten Klonen

— Handelsklasse: „Extra“ und „I“, im ökologischen Landbau erzeugte Äpfel auch Handelsklasse II

— Größe: Mindestdurchmesser 60 mm

— Zuckergehalt: über 10,5 °Brix

— Festigkeit: mindestens 5 kg/cm²

Golden Delicious:

— Grundfarbe des Epikarps: hellgrün bis gelb

— Deckfarbe des Epikarps: in bestimmten Gegenden rosa

— Rost: auf bis zu 20 % der Oberfläche von feinem netzartigen Rost überzogen (bei höchstens 20 % der Äpfel), bei Äpfeln aus ökologischem Landbau gelten im Hinblick auf den Rost die entsprechenden Bestimmungen der Handelsklasse II

— Handelsklasse: „Extra“ und „I“, im ökologischen Landbau erzeugte Äpfel auch Handelsklasse II

— Größe: Mindestdurchmesser 65 mm

— Zuckergehalt: über 11 °Brix

— Festigkeit: mindestens 5 kg/cm²

Granny Smith:

— Grundfarbe des Epikarps: dunkelgrün;

— Deckfarbe des Epikarps: leichte Rosaschattierung möglich

— Handelsklasse: „Extra“ und „I“, im ökologischen Landbau erzeugte Äpfel auch Handelsklasse II

— Größe: Mindestdurchmesser 65 mm

— Zuckergehalt: über 10 °Brix

— Festigkeit: mindestens 5,5 kg/cm²

Idared:

— Grundfarbe des Epikarps: gelbgrün

— Deckfarbe des Epikarps: auf mindestens 33 % der Oberfläche gleichmäßiges kräftiges Rot

— Handelsklasse: „Extra“ und „I“, im ökologischen Landbau erzeugte Äpfel auch Handelsklasse II

— Größe: Mindestdurchmesser 65 mm

— Zuckergehalt: über 10 °Brix

— Festigkeit: mindestens 5 kg/cm²

Jonagold:

— Grundfarbe des Epikarps: gelbgrün

— Deckfarbe des Epikarps: leuchtend rot bei Jonagold, über 20 % der Oberfläche rot gestreift; bei Jonagored: über 50 % der Oberfläche rot

— Handelsklasse: „Extra“ und „I“, im ökologischen Landbau erzeugte Äpfel auch Handelsklasse II

— Größe: Mindestdurchmesser 65 mm

— Zuckergehalt: über 11 °Brix

— Festigkeit: mindestens 5 kg/cm²

Morgenduft:

— Grundfarbe des Epikarps: hellgrün bis gelb

— Deckfarbe des Epikarps: auf mindestens 33 % der Oberfläche einheitlich leuchtend rot; bei Dallago auf mindestens 50 % der Oberfläche kräftiges leuchtendes Rot

— Handelsklasse: „Extra“ und „I“, im ökologischen Landbau erzeugte Äpfel auch Handelsklasse II

— Größe: Mindestdurchmesser 65 mm

— Zuckergehalt: über 10 °Brix

— Festigkeit: mindestens 5 kg/cm²

Red Delicious:

— Grundfarbe des Epikarps: gelbgrün

— Deckfarbe des Epikarps: auf über 75 %, bei den roten Klonen auf über 90 % der Oberfläche kräftiges leuchtendes, gestreiftes Rot

— Handelsklasse: „Extra“ und „I“, im ökologischen Landbau erzeugte Äpfel auch Handelsklasse II

— Größe: Mindestdurchmesser 65 mm

— Zuckergehalt: über 10 °Brix

— Festigkeit: mindestens 5 kg/cm²

Stayman Winesap:

— Grundfarbe des Epikarps: gelblich grün

— Deckfarbe des Epikarps: auf über 33 % der Oberfläche einheitliches, leicht gestreiftes Rot

— bei Red Stayman (Staymanred) auf über 50 % der Oberfläche

— Handelsklasse: „Extra“ und „I“, im ökologischen Landbau erzeugte Äpfel auch Handelsklasse II

— Größe: Mindestdurchmesser 65 mm

— Zuckergehalt: über 10 °Brix

— Festigkeit: mindestens 5 kg/cm²

Pinova:

— Grundfarbe des Epikarps: hellgrün bis gelb

— Deckfarbe des Epikarps: auf über 10 % der Oberfläche rot gestreift

— Handelsklasse: „Extra“ und „I“, im ökologischen Landbau erzeugte Äpfel auch Handelsklasse II

— Größe: Mindestdurchmesser 65 mm

— Zuckergehalt: über 11 °Brix

— Festigkeit: mindestens 5 kg/cm²

Topaz:

— Grundfarbe des Epikarps: hellgrün bis gelb

— Deckfarbe des Epikarps: auf über 33 % der Oberfläche rot gestreift

— Handelsklasse: „Extra“ und „I“, im ökologischen Landbau erzeugte Äpfel auch Handelsklasse II

— Größe: Mindestdurchmesser 60 mm

— Zuckergehalt: über 10,5 °Brix

— Festigkeit: mindestens 5 kg/cm²

Äpfel, die ausschließlich zur Verarbeitung bestimmt sind, unterliegen allen in der Produktspezifikation festgelegten Anforderungen mit Ausnahme der Handelsklasse, der Grundfarbe des Epikarps, der Deckfarbe des Epikarps und der Größe. Diese Früchte dürfen die g. g. A. „Mela Alto Adige“ tragen, aber nicht als solche an den Endverbraucher vermarktet werden.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Anbau und Ernte von „Mela Alto Adige“ oder „Südtiroler Apfel“ müssen in dem unter Punkt 4 spezifizierten Gebiet erfolgen.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Um Beschädigungen der Früchte wie Verletzungen der Schale, Druckstellen mit anschließender Braunfärbung des Fruchtfleischs oder ähnliches zu vermeiden, müssen alle Ab- und Verpackungsarbeiten im abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen. Diese Bestimmung ist durch die große Erfahrung der seit über 40 Jahren im abgegrenzten Gebiet tätigen Obstbauern mit der weiteren Behandlung der Früchte nach der Ernte begründet.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Kennzeichnung des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die auf den Verkaufsverpackungen oder auf den einzelnen Früchten anzubringenden Etiketten müssen den Schriftzug „Mela Alto Adige“ Indicazione geografica protetta (auf Italienisch) oder „Südtiroler Apfel“ geschützte geografische Angabe (auf Deutsch) tragen. Der Schriftzug „Mela Alto Adige“ oder „Südtiroler Apfel“ muss auf den Packungsetiketten und den Verkaufsverpackungen eine Höhe von mindestens 2 mm aufweisen, bei den Aufklebern auf den Früchten muss er mindestens 0,8 mm hoch sein.

Zulässig ist in Verbindung mit der geschützten geografischen Angabe die Verwendung von Angaben und/oder grafischen Symbolen, die sich auf Namen, Firmenzusätze, Verbandsmarken oder individuelle Firmenmarken beziehen, sofern sie nicht Werbezwecken dienen oder den Käufer irreführen.

4. Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugungsgebiet von „Mela Alto Adige“ bzw. „Südtiroler Apfel“ umfasst einen Teil des Verwaltungsgebiets der Autonomen Provinz Bozen (Südtirol) mit 72 Gemeinden.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Zusammenhang zwischen den Äpfeln mit der g. g. A. „Mela Alto Adige“/„Südtiroler Apfel“ und dem geografischen Gebiet beruht auf ihren besonderen Eigenschaften, Merkmalen und ihrem Ansehen. Diese Äpfel sind für ihre ausgeprägte Färbung, ihren kräftigen Geschmack, ihr festes Fleisch und die sehr lange Haltbarkeit bekannt; diese Qualitätsmerkmale sind auf die miteinander verflochtenen Boden- und Wetterfaktoren und die Fähigkeiten der Erzeuger zurückzuführen.

Südtirol hat mit mehr als 300 Sonnentagen im Jahr sehr günstige Klimabedingungen für den Anbau von Äpfeln. Für Spätsommer und Herbst sind ausgeprägte Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht typisch. Am Tage kann es bis zu 30 °C heiß werden, während die Nachttemperatur mitunter nur 8 bis 10 °C beträgt. Der größte Teil der Produktion stammt von Betrieben, die über 500 m über dem Meeresspiegel liegen. Die außerordentlich fruchtbaren Böden sind locker, gut entwässert und sauerstoffreich. Es bestehen somit beste Voraussetzungen für die Wurzelentwicklung. Der Humusgehalt der Böden ist mittel bis hoch.

Die Anbaumethoden der Südtiroler Obstbauern sorgen dafür, dass das Gleichgewicht der Pflanzen erhalten bleibt, und ermöglichen so die Herstellung qualitativ hochwertiger Äpfel. Die Erzeugung von „Mela Alto Adige“ oder „Südtiroler Apfel“ erfolgt mit umweltschonenden Techniken und Methoden, die die natürliche pedoklimatische Eignung des Erzeugungsgebiets noch unterstützen. Durch das Zusammenwirken der hohen Anzahl an Sonnenstunden mit den kühlen Nächten und den geringen Niederschlägen entstehen schmackhafte Früchte mit kräftigen Farben. Die zwischen 200 m und 1 100 m ü. M. gelegenen Obstgärten mit lockeren, gut durchlüfteten Böden garantieren intensives Aroma, festes Fruchtfleisch und damit beste Haltbarkeit. Die Zuführung von Nährstoffen erfolgt durch eine ausgewogene Düngung nach Analyse des Bodens; dadurch wird die Qualität der Früchte erhöht und zugleich das Auftreten physiologischer Erkrankungen verhindert. Wie zahlreiche Quellen belegen, werden in Südtirol dank der günstigen pedoklimatischen Bedingungen schon seit Langem neben den autochthonen Apfelsorten auch ausländische Sorten angebaut, die sich gut an das regionale Mikroklima angepasst haben. Bereits im Mittelalter waren auf den Südtiroler Berghöfen verschiedene Apfel- und Birnensorten zu finden, die zur Versorgung der Bauernfamilie

beitrugen. Ab Mitte des neunzehnten Jahrhunderts entwickelte sich der Obstanbau zu einer blühenden Produktions- und Erwerbstätigkeit mit ausländischen Käufern in Wien, Innsbruck, München, Warschau und Sankt Petersburg. Um diese Zeit begann die Modernisierung des Obstanbaus in Südtirol. 1831 veröffentlichte der Schuldirektor Johann Jakob Pöll ein erstes Obstanbaulehrbuch, und 1872 wurde der Obstanbau als eigenständiges Lehrfach im gerade gegründeten Agrarinstitut Sankt Michael an der Etsch eingeführt.

Im Katalog der Bozener Agrarvereinigung von 1856 finden sich bereits 193 anbaufähige Obstsorten. Im wichtigsten historischen Werk über den Obst- und Gemüseanbau in Südtirol, das Karl Mader 1894 und 1904 veröffentlichte, werden an die 40 Apfelsorten genannt, die in ganz Südtirol verbreitet sind. Das Zusammenspiel der Umweltfaktoren mit den in der Region seit Jahrhunderten betriebenen menschlichen Aktivitäten und nicht zuletzt die für das lokale Produktionssystem typische enge Verknüpfung des Apfelanbaus mit dem Landschafts- und Umweltschutz tragen zu dem großen Bekanntheitsgrad von „Mela Alto Adige“ oder „Südtiroler Apfel“ auf dem In- und Auslandsmarkt bei. Zurzeit sind im Erzeugungsgebiet etwa 8 000 apfelerzeugende Betriebe aktiv, die sich zumeist zu Genossenschaften zusammengeschlossen haben; in den Abpackstellen arbeiten 2 500 Beschäftigte, und mit den Erntearbeiten sind 12 000 Personen beschäftigt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

Die konsolidierte Fassung der Produktspezifikation kann unter folgendem Link abgerufen werden:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

oder alternativ:

durch direkten Zugriff auf die Website des italienischen Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung, Forstwirtschaft und Tourismus (www.politicheagricole.it). Dort zunächst auf „Qualità“ (oben rechts auf dem Bildschirm) klicken und dann auf „Prodotti DOP IGP STG“ (g. U.-, g. g. A.- und g. t. S.-Erzeugnisse) (auf der linken Seite des Bildschirms) und schließlich auf „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (Produktspezifikationen zur Prüfung durch die EU) klicken.

Veröffentlichung eines Antrags gemäß Artikel 17 Absatz 6 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008 des Europäischen Parlaments und des Rates zur Begriffsbestimmung, Bezeichnung, Aufmachung und Etikettierung von Spirituosen sowie zum Schutz geografischer Angaben für Spirituosen und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 1576/89

(2023/C 182/06)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 27 der Verordnung (EU) 2019/787 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

WICHTIGSTE SPEZIFIKATIONEN DER TECHNISCHEN UNTERLAGE

„SÁRRÉTI KÖKÉNYPÁLINKA“

EU-Nr.: PGI-HU-02490 – 6.3.2019

1. **Name**

„Sárréti kökénypálinka“

2. **Kategorie der Spirituose**

Obstbrand (Kategorie 9 der Verordnung (EG) Nr. 110/2008)

3. **Beschreibung der Spirituose**

Physikalische, chemische und/oder sensorische Eigenschaften

Physikalisch-chemische Eigenschaften

„Sárréti kökénypálinka“ hat einen Mindestalkoholgehalt von 38,5 Vol.-% und einen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen von mindestens 250 g/hl r. A.

Sensorische Eigenschaften

Farbe: klar, farblos.

Geruch: fein, leicht wachsig mit Schlehenblütenaroma.

Geschmack: vollmundig, mit Anklängen an Mandeln und Marzipan, an frische rote Beeren erinnernd; langer Abgang und leicht süß, jedoch mit Anklängen an den leicht herben Geschmack von Schlehen.

Besondere Merkmale (im Vergleich zu anderen Spirituosen derselben Kategorie)

„Sárréti kökénypálinka“ ist ein Pálinka (Obstbrand) mit einem hohen Gehalt an flüchtigen Bestandteilen und einem an Schlehenblüten erinnernden Aroma. Er ist vollmundig, mit Anklängen an Mandeln und Marzipan, und leicht süß, was dieser Spirituose einen leichteren, glatteren Charakter verleiht, der mitunter jedoch an den leicht herben Geschmack von Schlehen erinnert.

4. **Geografisches Gebiet**

„Sárréti kökénypálinka“ muss aus Schlehen hergestellt werden, die innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Gemeinden der folgenden Bezirke eines als „Sárrét“ bezeichneten Gebiets des Komitats Hajdú-Bihar und des Komitats Békés angebaut wurden, und aus in diesem Gebiet gelegenen gewerblichen Pálinka-Brennereien stammen: den Bezirken Berettyóújfalu, Békéscsaba, Békés, Gyula, Püspökladány, Sarkad und Szeghalom.

5. **Verfahren zur Gewinnung der Spirituose**

Der Grundbestandteil von „Sárréti kökénypálinka“ ist die Frucht der Schlehe (*Prunus spinosa)*, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet wild wächst.

„Sárréti kökénypálinka“ darf nur in gewerblichen Pálinka-Brennereien innerhalb der Verwaltungsgrenzen der unter Nummer 4 definierten Gemeinden eingemaischt, vergoren, destilliert und gelagert werden.

([1]) ABl. L 130 vom 17.5.2019, S. 1.

Die wichtigsten Schritte bei der Herstellung von Pálinka sind:

a) Auswahl und Annahme der Früchte

b) Einmaischen

c) Gärung

d) Destillation

e) Ruhezeit, Lagerung

f) Behandlung und Herstellung des Pálinka

a) *Auswahl und Annahme der Früchte*

Der wichtigste Aspekt der wild gewachsenen Schlehen besteht darin, dass sie einheitlich sind und denselben Reifegrad aufweisen. Sie müssen frei von Schimmel, Rost, qualitätsmindernden Mängeln oder Fremdstoffen sein und dürfen weder beschädigt sein noch Druckstellen haben. Wenn die Schlehen reif genug sind, haben sie eine aschblaue Farbe und die Früchte einen Trockenmassegehalt von mindestens 24 g/100 g und einen Zuckergehalt von mindestens 12 °Brix. Bei der Annahme der Früchte sollten anhand einer Durchschnittsprobe Qualitätskontrollen durchgeführt werden.

b) *Einmaischen*

Als erster Schritt des Einmaischens müssen die kleinen Beeren der Schlehe sortiert und alle Fremdstoffe (Beitrauben, Blätter) entfernt werden. Nach dem Waschen müssen die Steine der Früchte entfernt werden (mit einer Steinentfernungsmaschine, sofern vorhanden). Etwa 10–15 % der intakten Steine müssen der Maische nach einer Trocknungszeit von ein bis zwei Tagen wieder zugesetzt werden.

Da die Früchte nur einen geringen Wassergehalt (von ca. 65–70 %) besitzen, muss zur Unterstützung des Gärvorgangs Wasser zugesetzt werden. Das zugesetzte Wasser muss jedoch einen niedrigen Gehalt an Ca++- und Na+-Ionen aufweisen, da es ansonsten aufgrund des Säuregehalts der Früchte dem endgültigen Geschmack des Pálinka schaden würde.

Anschließend wird die Maische in die Gärtanks (aus Stahl oder Kunststoff) gegeben.

c) *Gärung*

Der hohe Pektingehalt der Früchte führt dazu, dass die Säfte langsam freigesetzt werden und die Schlehen zäh bleiben, was die Gärung erschwert. Durch das Hinzufügen von Enzymkomplexen wird das Pektin aufgebrochen.

Der Gärvorgang muss durch Sichtprüfung täglich überwacht werden. Alle vier bis fünf Tage müssen der Zucker- und der Alkoholgehalt geprüft werden.

Die optimale Gärdauer beträgt 10–14 Tage, je nach Nährwert und Reifegrad der Schlehen. Der Zuckergehalt muss bei Gärungsende weniger als 2 g/Liter betragen.

d) *Destillation*

„Sárréti kökénypálinka“ kann nach einem traditionellen Destillationsverfahren mit einer Brennblase (doppelt fraktionierte Destillation) oder einer einstufigen Destillierkolonne mit einem Rückflusskühler hergestellt werden. Die Abtrennung des Vorlaufs kann hauptsächlich durch organoleptische Prüfung erfolgen; der Mittellauf wird jedoch durch kontinuierliche Überwachung des Alkoholgehalts abgetrennt. Der Abtrennvorgang bei „Sárréti kökénypálinka“ erfordert große Sorgfalt. Da die Spirituose starke Duft- und Aromastoffe besitzt, ist für die Abtrennung schädlicher Aroma- und Duftbestandteile ein stark ausgeprägter Geruchssinn vonnöten.

e) *Ruhezeit, Lagerung*

Nach der Raffination/Destillation muss „Sárréti kökénypálinka“ ruhen, damit sich die komplexen Aromen und Duftstoffe mischen können. Er sollte drei bis sechs Monate lang lichtgeschützt ruhen, vorzugsweise in einem Ballon oder Edelstahlbehälter.

f) *Behandlung und Herstellung des Pálinka*

Entsprechend den gesetzlichen Vorgaben muss der Alkoholgehalt des gelagerten Pálinka durch Zugabe von hochwertigem Trinkwasser auf einen für den Genuss geeigneten Wert gebracht werden. Hier ist die Qualität des Wassers entscheidend, da es ebenfalls die Aromen des veredelten Schlehen-Pálinka beeinflussen kann. Am besten geeignet ist enthärtetes Wasser, aber es kann auch destilliertes, entionisiertes oder durch Permeation gereinigtes Wasser verwendet werden. Der Alkoholgehalt nach der Verdünnung kann um ± 0,3 Vol.-% von dem auf dem Etikett angegebenen Wert abweichen.

6. **Zusammenhang mit den geografischen Verhältnissen oder dem geografischen Ursprung**

a. *Angaben zum geografischen Gebiet oder Ursprung, die für den Zusammenhang von Bedeutung sind*

Das geografische Gebiet liegt im Südosten der Großen Ungarischen Tiefebene, dem größten Flachlandgebiet Ungarns. Es wird von Flüssen (Körös, Sebes-Körös und Berettyó) und Kanalsystemen durchzogen. Sein Boden ist von Wiesen bedeckt und hat eine oberste Schicht, die leicht austrocknet. Der Wiesenboden der Wälder ist reich an Calcium, Magnesium, Sulfaten und Karbonaten.

Das geografische Gebiet ist mit über 2 500 Sonnenscheinstunden sehr sonnig, und die Durchschnittstemperatur im Sommer und Herbst (22° C bzw. 12° C) liegt über den nationalen Durchschnittswerten (21,4° C bzw. 11.4° C). Während der Reifung der Schlehen (im Sommer und Herbst) liegen die Niederschläge unter dem nationalen Durchschnitt (von etwa 200 mm), wobei die durchschnittliche Niederschlagsmenge von 150 mm in diesem niederschlagsarmen Gebiet fällt.

Die Schlehensträucher entwickelten sich an den Rändern der bewaldeten Fläche des Waldsteppengürtels und blieben nach dem Abholzen der Wälder als unabhängiger Vegetationstyp bestehen. Die Frucht des Schlehenstrauchs, die anfangs komplett grün ist, wird im Laufe des Sommers allmählich blau und violett und erreicht meist in der zweiten Septemberhälfte ihre volle Reife.

Die hohe Zahl an Sonnenscheinstunden trägt zum hohen Zuckergehalt der wild wachsenden Schlehen im abgegrenzten geografischen Gebiet bei. Während der Reifezeit der Schlehen trocknet die oberste Schicht des Wiesenbodens aufgrund der geringen Niederschläge, der reichlichen Sonneneinstrahlung und der hohen Temperaturen aus. Daher entzieht die Pflanze den reifenden Früchten Wasser, um selbst wachsen zu können, sodass der Zuckergehalt der Früchte stärker konzentriert ist. Dadurch weisen die Schlehen in diesem Gebiet einen überdurchschnittlich hohen Zuckergehalt von 12 °Brix auf.

Dank des reichen Mineralgehalts des Bodens und der Anzahl der Sonnenscheinstunden besitzen die Schlehen in diesem geografischen Gebiet einen höheren Mineralien- und Aromagehalt: Sie sind reich an Flavonoiden und haben einen Mindestgehalt an organischer Säure von 2,5 % und einen Tanningehalt von mindestens 1,7 %.

b. *Bestimmte Eigenschaften der Spirituose, die dem geografischen Gebiet zuzuschreiben sind*

Die besonderen organoleptischen Eigenschaften von „Sárréti kökénypálinka“ und sein überdurchschnittlich hoher Gehalt an flüchtigen Bestandteilen sind vor allem durch den reicheren Mineralien- und Aromagehalt der als Grundbestandteil verwendeten Schlehen bedingt.

Dadurch, dass die Steine der Schlehen in intaktem Zustand wieder in die Maische des ausschließlich aus wilden Früchten erzeugten „Sárréti kökénypálinka“ gegeben werden, bekommt der Pálinka ein Schlehenblütenaroma und einen Mandelgeschmack, während der hohe Zuckergehalt der Früchte ihm einen leicht süßen, an Marzipan erinnernden Geschmack verleiht. Der reiche Mineralien- und Aromagehalt der Schlehen bewirkt, dass der aus ihnen erzeugte Pálinka einen höheren Gehalt an flüchtigen Bestandteilen aufweist, während ihm durch die wachsige Haut der Schlehen ein leicht wachsiges Aroma verliehen wird.

Die Destillation von „Sárréti kökénypálinka“ erfordert umfangreiches Fachwissen, und dank der Kenntnisse der Menschen und des lokalen Know-hows besitzt „Sárréti kökénypálinka“ die besonderen Aromen der aus dem geografischen Gebiet stammenden Schlehen. Da dieser Schlehenbrand reich an Duft- und Aromastoffen ist, erfordert die erfolgreiche Abtrennung des Vorlaufs große Erfahrung und Kompetenz, damit keine schädlichen Duftstoffe (Aldehyde, Ester und höhere Alkohole) in das fertige Erzeugnis gelangen.

Die besondere Qualität von „Sárréti kökénypálinka“ wird durch die Auszeichnungen belegt, die er bei folgenden Spirituosenwettbewerben gewonnen hat:

— 2009: 17. Nationaler Pálinka- und Internationaler Obstbrandwettbewerb – Erster Preis

— 2012–2013: Destillata – Silbermedaille

— 2014: Nationaler Pálinka- und Trester-Pálinka-Wettbewerb – Goldmedaille

— 2015: Nationaler Pálinka- und Trester-Pálinka-Wettbewerb – Goldmedaille

— 2015: Nationales Pálinka-Exzellenzprogramm – Exzellenzauszeichnung „Vier Sterne“

— 2016: Nationales Pálinka-Verkostungsfest – Erster Preis

— 2016: Bester Schlehen-Pálinka Ungarns

— 2017: Nationales Pálinka-Exzellenzprogramm – Exzellenzauszeichnung „TOP“

— 2018: Pálinka-Festival Szeghalom – Pálinka-Sonderpreis

7. **EU- oder nationale/regionale Rechtsvorschriften**

— Gesetz XI von 1997 über den Schutz von Marken und geografischen Angaben

— Gesetz LXXIII von 2008 über Pálinka, Trester-Pálinka und den Nationalen Rat für Pálinka

— Regierungsverordnung Nr. 158/2009 vom 30. Juli 2009 mit Durchführungsbestimmungen zum Schutz der geografischen Angaben von Agrarerzeugnissen und Lebensmitteln sowie zur Kontrolle der Erzeugnisse

8. **Antragsteller**

— Mitgliedstaat, Drittland oder juristische/natürliche Person: István Elek

— Vollständige Anschrift (Straße und Hausnummer, Ort und Postleitzahl, Land):

— Széchenyi u. 82, 4145 Csökmő, Ungarn

— Rechtsform: Einzelunternehmer

9. **Ergänzungen der geografischen Angabe und besondere Vorschriften für die Kennzeichnung**

Zusätzlich zu den in den Rechtsvorschriften festgelegten Elementen gilt Folgendes:

— „földrajzi jelzés“ [geografische Angabe] (getrennt vom Namen)

— Der Name „Sárréti kökénypálinka“ muss auf allen Flaschen mit dem Erzeugnis auf dem Etikett erscheinen (vorn und/oder hinten und/oder seitlich).

ISSN 1977-088X (elektronische Ausgabe)
ISSN 1725-2407 (Papierausgabe)

Amt für Veröffentlichungen
der Europäischen Union
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

DE